



HORTUS

BISTROT

MENU

STARTERS

- Crudo di ombrina biologica in salsa fermentata di ceci e farro
20
- Tartare di "Marango", senape e nocciole della Tuscia
18
- Roll di verdure grigliate, brodo di pomodoro arrosto e caprino del Lazio
16
- Insalata con anguria marinata al tè verde, pomodori freschi
e fermentati, kefir, cetrioli e menta
15
- Cannolo di pomodoro disidratato, ricotta e caponata di melanzane
15

PRIMI

- Tagliolino in guazzetto di scoglio e frutti di mare
19
- Gnocchetto saltato con spigola del Tirreno, limone e menta
19
- Sedani turanici bio pastificio agricolo Mancini, guanciale amatriciano,
pomodoro "datterino" e pecorino "Deroma"
18
- Maltagliati farciti di ricotta con ragù di vegetali estivi
16

SECONDI

- Anelli di calamaro croccanti in semola, con salsa tartara allo yogurt
20
- Polpo arrostito alla paprika con insalatina di "fagioli del purgatorio" e sedano
20
- "Pollo col fiocco" sfilacciato, salsa caesar, lattughino romano e pane al rosmarino
18
- Bocconcini di saltimbocca, patate di Leonessa integrali e cicoriotta di campo
18
- "L'uovo e la canapa", pappa al pomodoro bufala del Lazio e basilico
16

DOLCI

- | | |
|---|--|
| Babamisù
9 | Tagliata di frutta con sorbetti in cialda croccante
9 |
| Tarteletta meringata alle "fragoline di Nemi",
limone e zenzero
9 | Semifreddo al moscato di Terracina,
pralinato di nocciole e insalata pesche e basilico
9 |

Per qualsiasi informazione sugli allergeni presenti nelle pietanze
è possibile consultare il registro allergeni che verrà fornito dal personale in servizio.
*For any information on the allergens present in all our dishes
it is possible to consult the allergen register that will be provided by the staff on duty.*



CASINA
VALADIER